



**University of  
Zurich**<sup>UZH</sup>

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 2018

---

## **Der grüne Geschmack – die Kultur des Teetrinkens ist Japans grosser Stolz**

Tan, Daniela

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-157098>

Newspaper Article

Published Version

Originally published at:

Tan, Daniela. Der grüne Geschmack – die Kultur des Teetrinkens ist Japans grosser Stolz. In: Neue Zürcher Zeitung, 1 June 2018, 32.

Neue Zürcher Zeitung

## Der grüne Geschmack – die Kultur des Teetrinkens ist Japans grosser Stolz

Wenn im Frühling die erste Tee-Ernte des Jahres auf den Markt kommt, ist dies für die Japaner ein Fest. Ihre Bewertung anhand von Geschmack, Duft und Farbe ist nur eines der vielen Rituale, die das heisse Getränk umgeben. Mittlerweile ist Grüntee nicht mehr wegzudenken aus der japanischen Kultur.

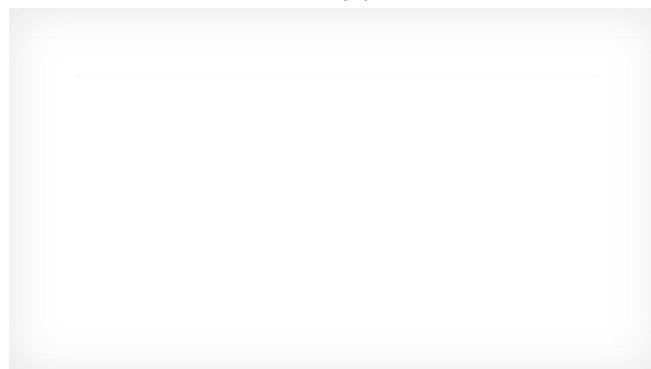
---

Daniela Tan 1.6.2018, 05:30 Uhr

Die Kirschblüten sind gefallen, das neue Geschäfts- und Schuljahr hat begonnen, und die Natur erstrahlt in frischem Grün. In dieser Saison der jungen Blätter, ungefähr achtundachtzig Tage nach dem Frühlingsbeginn des traditionellen japanischen Kalenders, beginnt offiziell die Grüntee-Ernte. Ein bekanntes Volkslied besingt diesen Tag, an dem «der Sommer naht und auf Feldern und Bergen die jungen Blätter spriessen».

Der erste Tee aus den frischen Blattspitzen der ersten Ernte heisst *shincha*, neuer Tee. Sein Genuss soll ein weiteres schadenfreies Jahr bei bester Gesundheit bescheren. Die zarten Teeblätter sollen besonders reich an Mineralstoffen und aromatischem Theanin sein. Danach wird bis im Oktober im Ganzen rund zehnmal Tee in unterschiedlichen Qualitäten gepflückt, angefangen mit dem süsslich duftenden Gyokuro über den herb-aromatischen, handelsüblichen Sencha bis hin zum Bancha, dem «gewöhnlichen Tee», der von Spätsommer bis Herbst vom gleichen Strauch geerntet wird. Er gilt als qualitativ weniger hochwertig und hat mit seiner bräunlichen Farbe und dem herb-erdigen Geschmack etwas Beruhigendes. Tatsächlich enthält er mehr Gerbstoffe als die früheren Ernten und wird deshalb gerne im Alltag und auch von Kindern getrunken.

WERBUNG



inRead invented by Teads

### Qualität hat ihren hohen Preis

Die erste Ernte und das alljährliche Ritual der Bewertung des Tees fielen dieses Jahr auf Ende April, kurz vor der Golden Week, in der sich gefühlt ganz Japan auf Reisen begibt. In diesen Tagen, in denen die Jahreszeit allmählich einen Vorgeschmack auf den Sommer bietet, leuchtet einem das lebendige Grün nicht nur von den Zweigen der Bäume, sondern auch aus einer Tasse Tee entgegen.

---

## Leere ist Form, Form ist Leere

Daniela Tan / 12.7.2016, 06:00



Im Süden von Kyoto liegt Wazuka, wo der bekannte Uji-Tee angebaut wird. Teile der Plantagen mit ihren hügelförmig geschnittenen Teesträuchern sind unter einer dunklen Folie verborgen. Mit dieser werden die jungen Teeblätter vor dem Sonnenlicht geschützt, damit das milde Aroma erhalten bleibt. Für den Gyokuro mit seinem zarten und runden Geschmack werden nur die im Schatten gewachsenen Blattspitzen geerntet. Diese Qualität hat ihren Preis, den jedoch Geniesser gerne zahlen.

Der jeweilige Marktpreis wird alljährlich vom Verband der Teebauern festgelegt. Bei dieser Zusammenkunft aller Produzenten aus den umliegenden Gebieten wird die Qualität der einzelnen Ernten streng geprüft. Die Bewertung der einzelnen Tees geschieht anhand von Geschmack, Duft und Farbe der Blätter. Den Spitzenrang erzielte dabei dieses Jahr der handgerollte Tee (*temomi-cha*) aus Wazuka mit einem Preis von 1500 Franken pro Kilo, wie die «Asahi»-Zeitung am 23. April meldete. Dieses Prozedere findet alljährlich statt, ob nun in Uji bei Kyoto, in Shizuoka oder in Kagoshima auf der Insel Kyushu im Südwesten des japanischen Archipels, um die drei bekanntesten Teeanbaugebiete Japans zu nennen. Daneben gibt es eine Vielzahl von kleineren Anbaugebieten in ganz Japan, von denen jedes stolz ist auf den lokalen grünen Tee.

Grüntee ist heute nicht mehr wegzudenken aus der japanischen Kultur, sei es im Alltag oder in Kunstformen wie beispielsweise der Teezeremonie. Doch dem war nicht immer so. Erst im 14. Jahrhundert, in einer Zeit von Bürgerkriegen und Unruhen, gelangte der Tee zusammen mit buddhistischen Schriften im Gepäck des Mönches Eisai vom Festland nach Japan. In seiner Schrift «Über die lebensverlängernde Wirkung durch Genuss von Tee» («Kissayojoki») empfiehlt er den grünen Tee als hervorragendes Mittel für die Gesundheit und als ideale diätetische Ergänzung zur japanischen Ernährung, der es an Bitterstoffen fehle.

In der damals vorherrschenden Vorstellung der traditionellen chinesischen Medizin werden die verschiedenen Organe mit den fünf Geschmacksrichtungen assoziiert. Die einseitige übermässige Zufuhr eines bestimmten Geschmacks ist dabei genauso schädlich wie ein Mangel, denn beides bringt den Körper aus dem Gleichgewicht und schwächt den Menschen als Ganzes. Der bittere Geschmack entspricht dem Herzen, welches neben dem physischen Organ auch den Sitz der Geisteskraft des Menschen ist.

## Die Kultur des Teetrinkens

So ist es wenig erstaunlich, dass sich in den Klöstern die Kultur des Teetrinkens bald etablierte. Von dort aus gelangte der Tee zum Krieger-Adel, der die Ästhetik des Tee Genusses weiter verfeinerte. Daraus entwickelte sich die Teezeremonie, bei der pulverisierter grüner Tee in einer genauen Abfolge von einzelnen Schritten und mit grosser Sorgfalt zubereitet wird. Unterdessen ist der Matcha-Boom, der Japan vor einigen Jahren erfasst hat, ein globales Food-Phänomen und inspiriert Köche zu kulinarischen Kunstwerken in Grün. Was seinen Anfang nahm mit Grünteeschokolade und -gebäck, ist in der Zwischenzeit von Kaffeehausketten ebenso aufgegriffen worden wie von Kartoffelchips-Herstellern.

---

KOLUMNE

## Gesundes Sakrileg

Stephanie Kusma / 8.5.2017, 05:30



Heute ist Grüntee an jeder Ecke erhältlich und kann gekühlt aus jedem der unzähligen Getränkeautomaten gezogen werden. Von diesen gibt es unterdessen so viele, dass man sich fragen könnte, ob ihre Zahl nicht die Zahl der japanischen Götter (8 Myriaden) übersteigt. Tatsächlich war die einfache Zubereitung des grünen Tees mit ein Grund für seine Ausbreitung. Wichtig ist dabei, dass die Teeblätter mit Wasser übergossen werden, das nach dem Aufkochen etwas abgekühlt ist. Zu heisses Wasser würde die aromatischen Stoffe ausschwemmen. Auch die Zubereitung im Alltag umfasst verschiedene Schritte, die alle Sinne umfassen. Das Bereitstellen des Geschirrs, das Gefühl der Teeblätter in der Hand, der dampfende Duft und das Geräusch des Wassers beim Aufgiessen, die leuchtend grüne Farbe und der herb-bittere Geschmack – ein Moment Frieden.

---

### **Tee-Gedanken, Tee-Geschichten**

23.12.2010, 00:00

---

### **Mit Grüntee gegen das Bauchfett**

5.7.2007, 02:10

---

### **Newsletter NZZ am Abend**

Erfahren Sie, was heute wichtig war, noch wichtig ist oder wird! Der kompakte Überblick am Abend, dazu Lese-Empfehlungen aus der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

---

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.